



Uguisu Mochi ist ein klassisches Frühlingswagashi. Es soll an die kleine japanische grüne Nachtigall erinnern, die Uguisu heißt.

Rezept Uguisu Mochi

Zutaten:

50g Mochigome-Reis (gemahlen)

20g Nishiki-Reis (gemahlen)

70g Zucker

50-70 ml Wasser (muss es ausgerollt werden, wie zum Beispiel für **Hanabira Mochi**, nimm lieber etwas weniger Wasser und gebe nachträglich nach der Hälfte der Zeit, nach dem Umrühren noch etwas dazu)

1-2 EL Waldmeistersirup oder eine Messerspitze grüne Speisefarbe

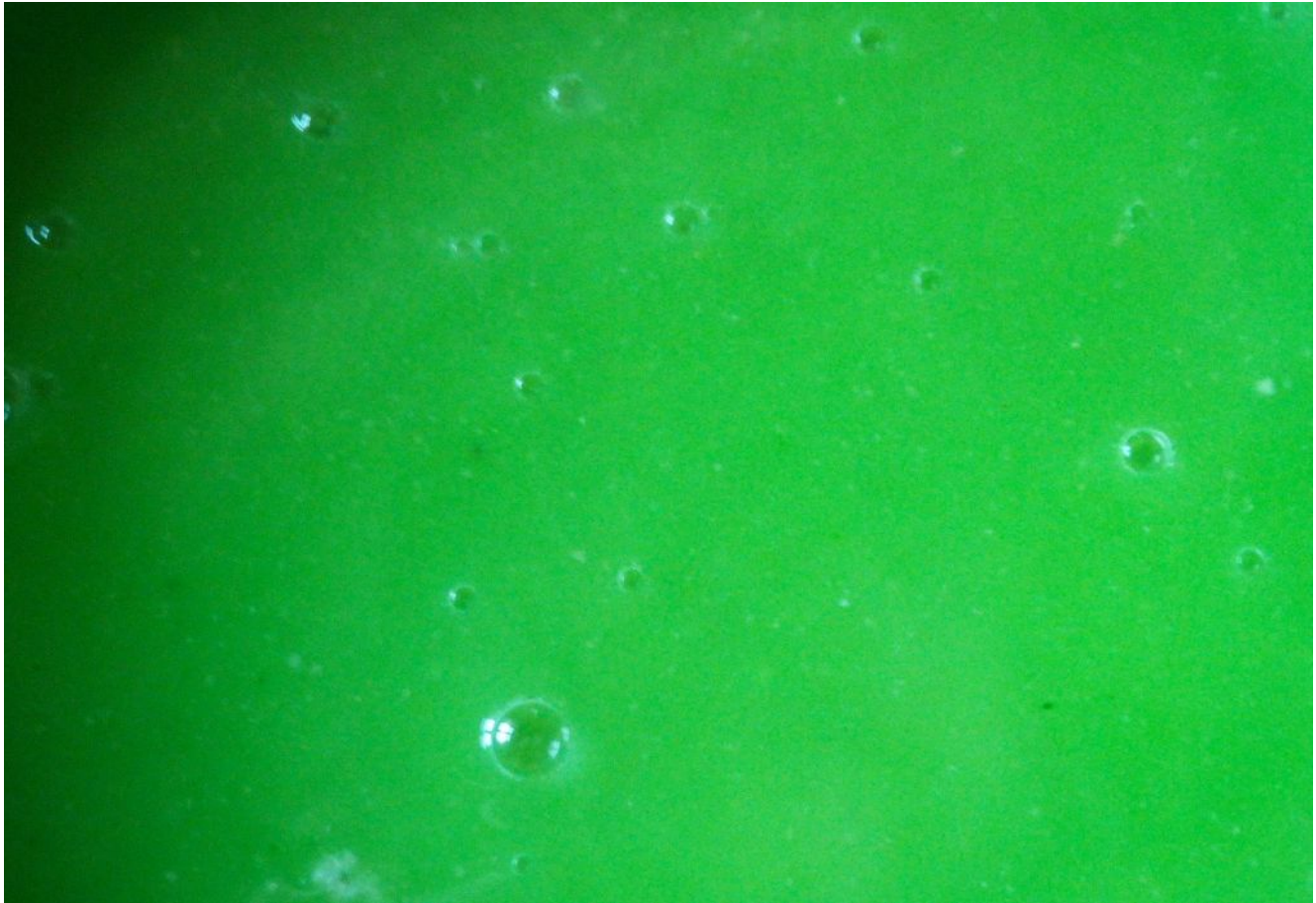
Stärkemehl

gemahlene Pistazien, grünes Kinako oder braunes Kinako zum Bestreuen

Zubereitung:

Vermische den Mochigome und den Nishikireis zusammen mit dem Wasser. Um Farbe oder anderen Geschmack zu bekommen füge Sirup und / oder Speisefarbe hinzu. Der Reis muss knapp mit Wasser bedeckt sein. Füge 1 EL Zucker hinzu. Vermische den Reis damit.





Setze das Wasser auf und dämpfe die Reis-Wassermischung im Bambusdämpfer auf hoher Temperatur insgesamt ca. 50 min. (bis alle weißen Stellen weg sind) Du kannst nach der Hälfte der Zeit die Masse mit einer Holzgabel durchrühren, damit sich Wasser und Reis besser verteilen und alles ordentlich gedämpft wird.

Nimm die Schüssel mit dem weißen Reisteig aus dem Dämpfer und gebe die Gyuhi Mochimasse auf ein feuchtes Handtuch. Knete den Teig intensiv durch. Gebe den Stärke auf die Arbeitsfläche und knete ein klein wenig Stärke in den Teig. Knete die Masse vorsichtig durch (Vorsicht! Wenn sie zu heiß ist, lasse sie einen Moment abkühlen) Die Masse ist sehr klebrig, deswegen achte darauf, dass sie immer gut mit Stärke bedeckt ist. Gyuhi muss zuerst besonders gut ohne Stärke, mit dem feuchten Handtuch durchgeknetet werden, damit sie besonders zart ist.



Bereite das Marzipan vor und teile es in mehrere Ovale. Teile das Gyuhi ebenfalls in mehrere Stücke. Ist es zu feucht, nutze zum Kneten ein wenig Speisestärke. Drücke das Gyuhi ganz flach oder rolle es aus. Gebe das Marzipan darauf und lege den Gyuhi Teig um dieses herum. Forme das Ganze mit der Hand ein wenig nach. Am Ende soll es oval aussehen. Serviere es zu einer Tasse grünen Tee.

Guten Appetit!



